31e Année. — Tome LXI N° 1569 Paris, 24 Juillet 1924

REVUE DE VITICULTURE

SITUATION DU VIGNOBLE

EN COTE-D'OR

Après avoir eu des craintes, provoquées par un retard de végétation, le vigneron a assisté à une sortie de raisins (pinots), dont la floraison s'est effectuée dans les meilleures conditions.

Toutes les communes de la Côte-d'Or ne sont pas également favorisées, au sujet de l'abondance présumée de la prochaine récolte, ou de l'absence des invasions d'insectes; mais, toutes le sont en ce qui concerne la bonne tenue des vignes, dont la force et la verdure sont à signaler. Les travaux s'effectuent régulièrement et sans à-coups.

Le raisin se présente long et bien charpenté; cependant, on prétend que les aligotés (raisins de plants blancs, que l'on classe après les chardonnays) ne sont pas sortis en aussi grande quantité que les pinots.

Au demeurant, récolte espérée moyenne quant à l'abondance. L'alternance des pluies et de rayons de soleil, qui se fait actuellement, est de nature à favoriser une précoce maturité. Si les pronostics se réalisent, la qualité existera, et l'année 1924 comptera parmi les bonnes.

Ce serait une juste récompense pour le vigneron, car les dernières campagnes n'ont pas été toujours heureuses pour lui.

En second lieu, les caves de la propriété sont vides pour la plupart. Les réserves des négociants s'entament aussi; un passage de courtiers allemands, au printemps dernier, aurait été cause partielle de ce dernier résultat.

Quoi qu'il en soit, il faut du vin, à l'heure actuelle, et c'est enfin tant mieux pour la propriété.

Les prix seront élevés; les 1923 blancs ont atteint jusqu'à 3.000 francs la pièce de 228 litres; on dit qu'il en existe encore quelques petits lots à Meursault, capitale du vin blanc de la Côte-d'Or.

Les vins rouges 1923, épuisés aujourd'hui, ont eu un prix variable, suivant les cuvées (têtes, premières ou secondes); on parle d'une marge de 2.000 à 5.000 francs la pièce de 228 litres; la côte de Beaune et celle de Nuits-Saint-Georges avaient eu des vins parfaits, dont les témoins maintiennent leur qualité à la propriété.

La rareté de la marchandise, les frais d'une culture onéreuse et l'étendue

relativement petite du vignoble côte-d'orien justifient des prix qui, à première vue, paraissent élevés.

Chacun attend avec impatience la prochaine récolte. J. L.

P.-S. — Depuis que ces notes ont été envoyées à la revue, un violent orage s'est déchaîné sur la côte beaunoise.

L'arrière-côte seule a souffert; les grands crus sont indemnes.

Une chaleur très forte, dont la vigne est loin de pâtir, va probablement confirmer le diagnostic de « grande année ».

La température du mois de mai fut très inégale; tandis que du 1er au 7, elle oscillait entre 19 et 20°, elle s'abaissa brusquement les 8 et 9, avec des minima atteignant 0° dans certains endroits, puis se releva les jours suivants pour arriver à des températures maxima de 30 à 30°5. Sous l'influence de cette chaleur, qui s'est du reste continuée pendant le mois de juin, la végétation a été particulièrement active. Malgré le retard occasionné par les froids antérieurs, la floraison s'est faite à sa date normale et dans de bonnes conditions. Si les raisins, surtout dans les vignes âgées, sont moins nombreux qu'en 1923, ils sont, par contre, plus réguliers et mieux constitués. Aussi peut-on espérer, si rien de fâcheux ne survient d'ici l'époque de la vendange, avoir une récolte moyenne comme quantité.

On ne signale, jusqu'ici, que de rares taches de Mildiou et pas d'Oïdium. Seules, les Cochylis et surtout l'Eudémis ont déjà causé des dégâts appréciables dans certains climats. Beaucoup de viticulteurs ont employé l'arséniate de plomb, d'autres ont essayé l'arséniate de chaux, mais il est encore trop tôt pour formuler un avis sur les résultats obtenus.

De sérieux dégâts ont été faits par les vers blancs dans les dernières plantations.

Les vins fins des récoltes 1923 et antérieures sont à peu près tous passés chez le négociant et les derniers enlèvements après le soutirage de mars se sont faits sur la base de 2.000 à 2.500 francs la pièce logée, pour des « cuvées rondes ». Cette situation particulièrement favorable à la propriété tient surtout à l'application de plus en plus stricte qui est faite de la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine. Aussi, pour bénéficier de tous les avantages pouvant résulter de cette loi, les groupements viticoles de la région songent-ils à demander aux Tribunaux d'apporter une définition légale de telles ou telles appellations régionales, sous-régionales ou de villages, de façon à éviter toute équivoque et tout abus dans leur emploi.

L. F.

EN ROANNAIS

Pour le profane, jamais la vigne n'a été si belle dans le Roannais. La végétation est d'une exubérance remarquable avec un feuillage merveilleux. Depuis le début du printemps, il n'y a pour ainsi dire pas eu d'arrêt dans la circulation de la sève, ce qui est rare. Toutefois, la sortie des mannes a

été faible et surtout dans la plaine, mais la chaleur continue a fait développer les fruits de façon admirable. Les grappes, qui sont nées plutôt faibles, sont fortement charpentées, mais à grains clairsemés. La floraison s'est effectuée dans d'excellentes conditions. En général, le grain est gros, mais on observe beaucoup de millerandage. On remarque bien, çà et là, quelques taches de Mildiou de la feuille et même de la grappe, mais sans dépôts, malgré le petit nombre de sulfatages effectués (2 et 3). Il est un fait certain, c'est que le vigneron intelligent et observateur n'a plus d'inquiétude au sujet du Mildiou.

Malheureusement, il n'en est pas de même pour les déprédations des vers (Cochylis et Eudémis). Au début de la végétation, on n'apercevait que peu de papillons et avec le temps sec et chaud à peu près continu, on se croyait à l'abri des ravages des redoutables insectes. Aussi et par suite du peu de succès dans les traitements essayés pour combattre le terrible fléau, il n'a été pris AUCUNE disposition à cet effet.

Grande a été la stupéfaction des viticulteurs en constatant, vers la fin de la floraison, qu'un bon dixième de la récolte était détruit par les vers (certains foyers ont même perdu le tiers de la récolte).

Aujourd'hui, ces dégâts paraissent peu apparents, mais avec un peu d'attention, on constate que les grains sont très clairsemés sur certaines grappes, avec un peu de millerandage, le tout causé par les vers.

Nous voilà de nouveau en plein vol des papillons de deuxième génération et maintenant, on trouve qu'ils sont beaucoup plus nombreux que la première fois. (Contrairement aux autres années, à peu près tous les ceps portaient des vers.) Avec le feuillage abondant de la vigne, la fraîcheur qui en découle et les petits orages qui se succèdent, on craint que les dégâts de la deuxième génération ne soient très importants.

Si à l'heure actuelle on peut encore espérer *une petite récolte moyenne*, on a peur que cette récolte ne soit réduite à la moitié d'une récolte ordinaire, soit environ 25 hectolitres à l'hectare.

La végétation est au moins 15 jours plus avancée que l'an dernier, ce qui paraît reporter les vendanges autour du 5 septembre, alors que la floraison du lis l'annonce pour les environs du 20. Par suite de la saison avancée, la qualité s'annoncerait bonne s'il n'y avait pas trop de pourriture du fait des vers. En résumé : état du vignoble à peu près satisfaisant, mais avec les *craintes les plus sérieuses* suspendues sur la tête du vigneron.

Les Producteurs directs semblent prendre leur revanche sur 1923 et promettent, en général, une récolte abondante. Sur ces plants, à peu près pas de Mildiou, ni de dégâts appréciables des vers, ce qui est important pour le vigneron. Il est à craindre que cet avantage partiel n'engage les viticulteurs roannais à multiplier ces plants, au grand détriment du vignoble.

La plupart des fruits étaient abondants, mais la récolte des pommes notamment sera des plus réduites du fait des vers qui ont attaqué à peu près tous les fruits. Cette observation semble de mauvais augure pour le raisin.

Vu la mauvaise qualité des vins de 1922, il restait encore aux vendanges

de 1923, autant de vins dans les caves qu'il y en avait dans les vignes. Les vins de la dernière saison étant bons et les prix très avantageux pour la qualité, ils se sont écoulés rapidement de 100 à 105 francs l'hecto au début de la campagne, pour passer ensuite de 110 à 120 francs et rétrograder au point de départ en mars-avril, qui est le prix actuel, bien que toutes les bonnes qualités soient parties et que l'on trouve difficilement à compléter les réapprovisionnements. Néanmoins, les pronostics semblent plutôt accuser de la fermeté dans les prix.

Depuis les chaleurs, les vins de 1922 ont trouvé un écoulement important, mais à des prix de famine, de 50 à 100 francs l'hecto, non suivant qualité, mais suivant le degré d'exploitation du client. A un moment donné, le commerce même ne payait que 30 à 40 francs l'hecto. C'était aussi ignoble que les scandales observés dans les régions dévastées, mais personne n'a réagi. Les courtiers, dont l'intérêt devrait être lié à celui du producteur de la région, étaient les premiers à favoriser ce genre d'exploitation.

Dans tous les commerces, dans toutes les industries, les producteurs se groupent, se syndiquent pour la défense de leurs intérêts, alors que le viticulteur de nos régions « baille aux corneilles », se lamente, accuse gouvernement et législateurs de vivre à leurs dépens, mais on ne fait rien et on ne veut rien faire pour sortir de cette période critique. Cela ne saurait pourtant durer bien longtemps. En effet, les vins de 1922, qui ont coûté en moyenne 105 francs l'hecto, ont été vendus 65 francs, et ceux de 1923, dont le prix de revient moyen a été de 140 francs, ont été cédés à 110 francs.

La première conséquence de la crise est la dépopulation de nos campagnes et telles communes qui comptaient autrefois 800 et 1.200 habitants sont tombées à 450 et 750!

Résultat: hausse des salaires. Cette année encore, le prix des journées a été majoré de 25 % sur les cours de l'an passé et si le cultivateur veut ensemencer et récolter, il est obligé de subir les exigences compréhensibles de l'ouvrier. En effet, par suite du prix exorbitant de la main-d'œuvre, le propriétaire cultivateur ne fait que l'indispensable et l'ouvrier est obligé de chômer une partie de l'année ou de s'expatrier; par suite, s'il veut vivre, il est un peu obligé de majorer ses prix.

Dans le but de diminuer les cas de grève, et de réduire leurs frais généraux, plusieurs industriels ont monté des usines dans la région, lesquelles attirent la main-d'œuvre agricole, ce qui cause encore la hausse des produits et contribue à la cherté de la vie. On semble oublier que l'agriculture est la pierre capiale de notre organisation sociale et économique. Pour diminuer la cherté des produits agricoles, il faut augmenter la main-d'œuvre et par suite réduire ses exigences. Toute loi humaine lèse généralement les intérêts de quelques individualités, mais favorise l'ensemble de la nation. Ne pourrait-on pas, par exemple, proposer une loi obligeant tous les industriels établis dans les campagnes à fermer complètement leurs ateliers un mois par an, aux époques les plus intéressantes et ce afin de refouler vers l'agriculture, au moment voulu, une main-d'œuvre indispensable pour le

bien-être de la nation? Une loi établie sur ce principe aurait sans doute plus d'effet que tous les discours, toutes les commissions établies pour remédier à la cherté de la vie et au dépeuplement des campagnes.

J. Tachon.

EN COTES DU RHONE

La floraison de la vigne a été favorisée par le temps. Depuis lors, nous avons eu de belles journées chaudes, très favorables.

Malheureusement, le 4 juillet, le vent du Nord a soufflé en tempête et, le 9, quelques averses le matin, suivies d'une éclaircie prolongée avec soleil ardent.

Les raisins sont nombreux et bien développés pour l'époque. On ne signale pas le Mildiou, mais quelques atteintes d'Oïdium.

Sauf les vins du canton de Tain (cru célèbre de l'Hermitage, de Croze, de Chanos) et ceux des Côtes du Rhône, qui sont récoltés sur des plants spéciaux (Syrrha, etc.) et sont justement estimés, les autres vins, produits des variétés de la région: Durif, Serinze, « Rivier » ou par le Grand Noir de la Colmette et surtout par les premiers numéros des Seibel et Couderc et même quelquefois par le Clinton, sont de qualité secondaire et « passent » difficilement l'été.

Actuellement, ils sont presque complètement épuisés.

La viticulture n'a pas beaucoup de partisans, si ce n'est les propriétaires faisant exploiter eux-mêmes par journaliers ou domestiques.

Les fermiers, à proximité des villes, même « dotés » d'un long bail, préfèrent les fourrages et la vente du lait à 1 franc ou 1 fr. 10 le litre.

L'asperge est très cultivée sur les coteaux et dans les terrains sablonneux: elle produit dès la troisième année, ne craint pas les maladies cryptogamiques, n'a pas besoin de beaucoup de main-d'œuvre et se vend aisément, à un prix très rémunérateur.

Dr Bonnet.

EN VAUNAGE

Notre plaine de la Vaunage est très belle comme frondaison, en général. Quelques parcelles sont plus ou moins chlorosées et ce n'est pas toujours celles qui sont les moins bien cultivées.

Les caractéristiques de l'année sont: grappes claires et grains gros.

Il y a eu en effet un peu de coulure au moment de la floraison et cette floraison a duré beaucoup plus longtemps que d'habitude.

Jusqu'à ce jour, je n'ai vu aucune trace de maladies ni d'insectes quelconques dans nos vignobles de la Vaunage. Si donc rien ne survient de fâcheux, nous pouvons avoir une assez bonne récolte. Il faut tenir compte que nous avons dans le sol des réserves d'eau bien plus importantes que l'an passé.

Mais quelquefois il y a loin de la coupe aux lèvres.

La situation de notre marché des vins est un peu molle; on en accuse les rentrées de vins exotiques en France. Mais en 1922, nous avons eu une énorme récolte (78 millions d'hectolitres) qui s'est écoulée normalement et les prix sont restés élevés.

Vivons d'espérances, en attendant que la vendange soit dans les cuves et qu'elle soit transformée en espèces sonnantes.

E. Maroger.

EN BITTERROIS

Dans le Bitterrois, jusqu'à ce jour, la vigne s'est présentée dans les conditions les plus favorables.

Aucune maladie et très peu d'insectes, mais la sécheresse est menaçante et, dans certaines localités, on se plaint nettement du manque d'eau.

C'est tout ce qu'on peut dire pour le moment.

P. C.

EN NARBONNAIS

A moins de miracles, la future récolte sera très médiocre comme quantité.

Plusieurs causes à cette situation: d'abord il est sorti fort peu de grappes, et lorsqu'il en est ainsi, le nombre ne va jamais grossissant.

Au moment de la floraison, nous avons eu une invasion d'Eudemis très intense, et comme aucun vigneron (ou du moins très peu) ne combat ce fléau, les grains ont été dévorés dans la proportion d'un quart. Certaines grappes ont souffert davantage, mais la moyenne est à peu près celle que je vous indique.

Ce qui cause surtout la faiblesse de la récolte, c'est une *sécheresse sans précédent*. Il y a plus d'un an qu'il n'a pas plu. Certains villages manquent d'eau pour boire. C'est désolant. Quelques vignes résistent encore, mais les grappes se reccourcissent journellement. Si nous n'avons pas de grosses pluies d'ici 15 jours, l'année 1924 sera lamentable.

A. Turrel,
ancien ministre.

Dans l'arrondissement de Narbonne, les apparences du vignoble sont satisfaisantes. Un peu de coulure à la floraison dans quelques tènements. Pas de maladies cryptogamiques. Un peu d'Eudémis à signaler dans les foyers habituels. Sécheresse intense qui commence à être très préjudiciable au vignoble, surtout dans les coteaux. Sortie de grappes normale.

Les cours actuels des vins (8 fr. 50 le degré hectolitre) paraissent correspondre assez bien aux disponibilités de la récolte actuelle et aux perspectives de la récolte future.

Ch. D.

EN HAUTE-GARONNE

La situation du vignoble dans son ensemble et en Haute-Garonne paraît assez bonne. Cette année, la température chaude accompagnée d'humidité n'a pas favorisé le développement des maladies cryptogamiques, c'est pourquoi quelques viticulteurs, quoique imprudents, n'ont pas eu à souffrir de ces terribles ennemis; espérons que cela ne leur donnera pas une trop grande confiance pour l'avenir, ce qui pourrait avoir pour eux des conséquences désastreuses.

En ce moment, les taches de Mildiou et d'Oïdium sont assez rares, mais sans nul doute là où on peut constater quelques dégâts, il faut accuser le vigneron qui n'a pas su observer en temps opportun les premières atteintes ou les changements de temps. En ce qui concerne le Mildiou, je suis le premier à reconnaître que certaines années favorables à son développement la lutte peut être difficile, mais combien nombreux qui sulfatent mal, n'attachant pas l'importance qu'il convient à la finesse de la pulvérisation projetée à très haute pression, celle-ci en effet est la seule efficace, car le cuivre arrive ainsi sous forme de brouillard à l'intérieur des sanches feuillues; c'est ainsi que cette année, j'ai pu me rendre compte que partout où se peut découvrir une tache de Mildiou sur une feuille ou sur un raisin, c'est que, en raison de la position que ceux-ci occupaient, ils n'avaient pas reçu de bouillie cuprique au précédent traitement.

Nous pourrions en dire autant de l'Oïdium qui sévit cette année; quelques viticulteurs croient souvent cultiver une variété indéfendable parce que tous les ans ils sont ravagés par le champignon, cependant que la variété incriminée ne passe pas pour particulièrement sensible; ils oublient que les spores de l'Oïdium existent au moment même où les bourgeons commencent à débourrer et cela partout où il a été constaté un foyer l'année précédente, et ils ne tiennent pas compte que pour détruire un tel foyer il faut procéder à un soufrage supplémentaire dès l'apparition des premières feuilles; faute d'agir ainsi, on voit le mal prendre tous les jours une plus grande extension.

Les seuls viticulteurs qui réussirent à mettre leur vignoble à l'abri de toute invasion, sont ceux qui visitent leurs vignes très fréquemment, sinon quotidiennement; les malins connaissent les points faibles de leurs vignobles, — tout les viticulteurs en ont un sûrement, — dès qu'en cet endroit ils découvrent un commencement d'invasion, ils traitent le vignoble en entier; ces points faibles leur doivent servir en quelque sorte de baromètre et leur annoncer à l'avance les invasions qui sont à craindre.

Si, en 1923, les hybrides producteurs ont généralement accusé une récolte déficitaire que les uns ont attribuée à une mauvaise floraison, que d'autres ont cru devoir attribuer à la sécheresse, il faut reconnaître que cette année, il y a dans les vignobles bien soignés une remarquable sortie de raisins sur un très grand nombre de variétés, je ne dis pas sur toutes, n'ayant pas visité tous les vignobles où les hybrides sont cultivés, mais les renseigne-

ments que j'ai recueillis me laissent supposer que, partout où la culture est faite avec soin, on peut escompter une abondante récolte. Ici encore les insuccès sont dus dans bien des cas à la négligence des viticulteurs; combien pensent que l'hybride producteur — (puisqu'il doit être considéré comme un cépage rustique) — peut se passer de soins culturaux; c'est là à mon sens une grave erreur. Si le bon hybride, j'entends par là l'hybride recommandable, se distingue des viniferas par sa rusticité, cependant il doit être soumis à des soins intelligents; trop de viticulteurs ne songent pas que l'embryon du raisin, qui sortira l'année suivante, existe dans le bourgeon à fruit avant son entrée en végétation; on conçoit par suite que lorsque les bourgeons qui, par la place qu'ils occupent sur le sarment, devraient donner de beaux raisins, ne donnent que des raisins atrophiés, on conçoit, dis-je, que cela doit provenir de ce que la vigne a souffert pendant la période de végétation précédente, au moment où se formait ce bourgeon. Combien nombreux sont les viticulteurs qui feraient une opération financière intéressante, s'ils diminuaient l'étendue de leur vignoble, pour apporter tous leurs efforts sur une moindre surface sur laquelle aucun soin ne ferait défaut.

Nul plus que moi n'a été le défenseur des hybrides, mais il faut s'entendre sur ce que l'on veut obtenir avec ces nouveaux venus, ce serait à mon avis une faute que de rechercher l'hybride qui, sans aucun frais de culture, serait capable de donner une petite quantité de mauvais vin, ce qui dépraverait le goût des consommateurs et ferait perdre à nos vignobles leur indiscutable réputation et, par là même, contribuerait à la ruine de la viticulture française.

Ce que nous devons rechercher avec les hybrides, c'est le bon vin obtenu avec une sécurité relative; certaines années favorables au développement des cryptogames, les viniferas peuvent, surtout si la main-d'œuvre fait défaut, se montrer indéfendables, avec l'hybride on est toujours certain de sauver la récolte, car les attaques de Mildiou ne sont jamais violentes, laissant toujours le temps au viticulteur attentif de procéder à un traitement efficace.

Il est un principe d'économie rurale dont les agriculteurs doivent se pénétrer, c'est qu'il importe moins d'avoir d'importantes récoltes recueillies sur des grandes surfaces que d'avoir une production relativement abondante sur des étendues réduites.

Ce que je dis pour la vigne, je pourrais le dire pour toutes les cultures qui nécessitent des dépenses, d'autant plus élevées de nos jours que la main-d'œuvre est rare et onéreuse, comme aussi les engrais qui nous sont livrés à des prix très élevés.

Qui ne se plaint aujourd'hui que le blé n'est pas rémunérateur aux cours actuellement pratiqués et comment pourrait-il en être autrement lorsque la moyenne de la production en Haute-Garonne, j'ose à peine l'énoncer, ne dépasse pas 13 hectos à l'hectare, cependant que nous savons que sur des terres convenablement préparées, la production pourrait atteindre 17 hectos à 18 hectos.

On pourrait donc, en laissant en jachère ou en fourrage artificiel 25 % des terres actuellement cultivées en blé, obtenir ces rendements qui seraient rémunérateurs, les augmenter même si on apportait sur ces surfaces réduites cultivées en blé les engrais gaspillés sur les hectares peu productifs et mettant les agriculteurs en perte.

Cette année, les blés, quoique avec des pailles un peu courtes, semblaient assez réguliers, cependant on peut déjà apprécier que la récolte ne saurait dépasser une moyenne ordinaire, car les gerbes semblent plutôt légères.

Pour préciser, je suppose qu'un agriculteur sème 20 hectares de blé et obtienne une production moyenne de 13 hectos à l'hectare, il récoltera : 13×20=260 hectos. Les frais de 20 hectares cultivés absorberont tout son profit.

Si nous admettons que le cours moyen du blé a été de 40 francs, il aura eu une dépense de 60 fr. × 13 h. = 780 francs.

S'il avait réduit sa culture de 25 % ou 5 hectares sur 20, il aurait dépensé en moins 780×5=3.900 francs.

Si sur ses meilleures terres il obtient 17,5 à l'hectare, il aura 4 h. 5 de plus ou 270 francs de bénéfice ; j'ajoute que s'il savait dépenser une partie de ces profits escomptés, pour améliorer les terres réservées à la culture des blés, il pourrait augmenter encore ses rendements et si, en ce faisant, il n'augmentait pas ses bénéfices, du moins il augmenterait la production du blé en France et en cela se montrerait bon Français.

On attaque trop souvent les agriculteurs parce qu'ils vendent leurs produits à un prix que le consommateur trouve trop élevé ; je ne dis pas que tous ceux qui font ces critiques sont de mauvaise foi, mais ce que j'affirme, c'est qu'ils sont mal documentés ; ils ne savent pas se rendre compte que les frais généraux ont quintuplé alors que les prix de vente des produits de la ferme sont loin d'atteindre ce taux.

Souhaitons que les consommateurs, eux aussi, sachent s'en rendre compte, et ne contribuent pas eux-mêmes à la surélévation des prix en cherchant toujours sur les marchés les produits les plus rares et partant les plus chers ; souhaitons aussi que les pouvoirs publics, qui pourraient, s'ils le voulaient, étudier ces graves problèmes économiques, défendent les agriculteurs et leur donnent de bonnes directives, sans cela l'agriculteur perdra la confiance et l'énergie qui font sa force et notre chère France, que nos enfants ont si courageusement défendue, sera ruinée.

G. Héron,

Président du Syndicat Agricole de la Haute-Garonne.

P.-S. — Les maïs, pommes de terre et haricots, qui assurent la base de la nourriture de nos laborieuses populations rurales, sont de belle venue ; si quelques pluies bienfaisantes les accompagnent jusqu'à la fin de la végétation, on pourra escompter une assez bonne récolte.

Le marché des vins est plutôt calme en ce moment, les négociants pren-

nent livraison des vins achetés par eux pour assurer la consommation jusqu'à fin juillet; on croit en général que la soudure sera difficile, en tous cas, les stocks très réduits, aussi les viticulteurs qui ont encore du vin à vendre se tiennent sur la réserve, espérant récupérer en fin d'année les sacrifices consentis en ne vendant pas en commencement d'année; les producteurs de blé devraient savoir en faire autant et ne pas jeter sur le marché de grosses quantités de blé, ce qui avilit brusquement les cours, en général sans profit pour le consommateur.

EN CHARENTE

Le Mildiou sévit dans certains points du vignoble avec une intensité extraordinaire. Non seulement une grande partie des feuilles sont envahies, mais en beaucoup d'endroits les raisins sont atteints.

La première apparition a eu lieu sur les huitième et neuvième feuilles, et depuis le mal n'a cessé de progresser, malgré des sulfatages répétés. Ce sont surtout les Saint-Emilion qui paient le plus large tribut.

Dans les vignes sulfatées, les 7 et 8 juin, on ne trouve pas trace de cette première invasion, toutes celles traitées avant cette date sont plus ou moins atteintes, suivant que l'on s'éloigne de cette époque; mais à l'heure actuelle, malgré des sulfatages faits régulièrement, tous les 8 ou 10 jours, ces parcelles sont également envahies, surtout sur les jeunes pousses.

Quelle sera l'étendue du mal? Il est difficile, à l'heure actuelle, de donner une appréciation, mais certainement il aura une répercussion sur le rendement. Dans quelques jours, je vous renseignerai à ce sujet.

Presque tous les vins de dernière récolte sont allés à la distillation, et il en reste très peu dans les chais à l'heure actuelle, si ce n'est quelques rares lots préparés pour la consommation.

En revanche, par suite des bas prix payés par le commerce de Cognac depuis deux ans — prix très inférieurs au prix de revient — les viticulteurs qui ont distillé ont gardé leurs eaux-de-vie, constituant ainsi un important stock de cognac à la propriété où les acheteurs pourront s'approvisionner en cognac dont l'authenticité ne pourra être mise en doute, puisqu'il est couvert par l'acquit régional.

Ulysse Raguenaud.

EN LOIRE-INFERIEURE

La récolte de vin en 1924 s'annonce bien comme quantité, et sans doute aussi comme qualité, car la végétation est précoce.

La sortie des grumes a été satisfaisante, dans les vignobles dont les terres avaient été entretenues en bon état de fumure. Dans les autres, par suite de la grosse production de 1922 et de celle moyenne de 1923, la sortie a été faible, et la récolte sera médiocre. La floraison s'est effectuée en de bonnes conditions pendant la période de chaleur que nous venons de traverser.

Il n'y a pas eu d'orages, donc peu ou point de maladies cryptogamiques.

On a signalé les dégâts importants, causés par le Pyrale et la Cochylis en certains clos. On y redoute la deuxième génération.

Pour résumer, les probabilités sont, pour les Muscadets, récolte bonne; pour les Gros Plants, récolte seulement passable.

Les prix des vins ont fléchi avec l'apparition des espoirs donnés par les prochaines vendanges. Le commerce achète au jour le jour, suivant les besoins réguliers de la consommation.

Malgré cela, les celliers sont à peu près vides, le stock commercial faible. En septembre, bien réduites seront les quantités de vin produites en 1922 et 1923. Nous aborderons la prochaine campagne à peu près avec les seules ressources de l'année en cours.

J. C.

EN TOURAINE

L'état actuel de la récolte est caractérisé nettement par trois faits résultant des circonstances printanières et de cet inconnu dont on constate les conséquences mais qu'on n'explique pas aisément: l'abondance ou la rareté de la sortie des mannes à l'ouverture des bourgeons.

Ils se traduisent ainsi, en Touraine, d'une façon généralement constatée:

1° Les Cots et les Gamay (cépages fins et rouges) sont très beaux, grappes abondantes et fortes, prometteuses d'une récolte surmoyenne.

2° Le Grolleau, et les cépages rouges secondaires sont sensiblement moins fournis.

3° Tous les cépages blancs, à commencer par le Pineau de la Loire jusqu'au Chasselas de la Treille, présentent une récolte inférieure de moitié à la normale.

Le succès que les vins fins se préparent à remporter, si rien ne survient, sera dû à une floraison parfaite et à l'absence de coulure, par un temps tout à fait favorable. Hâtons-nous de nous en féliciter, une fois n'est pas coutume, et souvenons-nous que, malgré l'incision annulaire, le Cot coule ou millerande sept fois sur dix.

On peut donc, quant à présent, estimer que notre récolte pourra atteindre, dans son ensemble, une petite année moyenne pour les rouges et une demi-récolte, tout au plus, pour les blancs.

D'autre part, la végétation est fort belle partout, il n'y a pas jusqu'à présent de traces de Mildiou, la saison ayant été peu pluvieuse, très chaude dans la deuxième quinzaine de juin, et ayant permis à la plante de reprendre un retard sérieux subi au moment du débourrage.

L'absence du Mildiou semble due à la chaleur sèche, tempérée pendant longtemps par une fraîche brise de l'Est.

La Cochylis a fait peu de dégâts à sa première génération. Que sera la seconde? Actuellement, le vol est très abondant.

Le marché des vins est des plus calmes et on ne peut citer que quelques affaires de détail au prix élevé de 250 à 300 francs pour les rouges et de 300 à 500 francs pour les blancs selon qualité.

Auguste Chauvigné.

EN BLESOIS

Après un retard d'environ un mois dans sa végétation, retard dû à l'inégalité de la température pendant les mois de mars et d'avril, la vigne a poussé très rapidement et dès le mois de mai les apparences se dessinaient nettement belles. La sortie des mannes, assez abondante dans les cépages rouges, se faisait cependant plus faible dans les blancs, notamment les Chenins blancs ou gros Pinots de la Loire. Puis, grâce à une température généralement très chaude survenue en juin, la floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions. Toutefois, des orages à grêle ont éclaté dans quelques régions du département, particulièrement dans le Vendômois où les communes de Couture, Montoire, etc., ont été très éprouvées.

Ce ne sont là, heureusement, jusqu'à présent, que des cas locaux, mais le temps reste toujours orageux et menaçant. Et depuis une quinzaine de jours, sous l'influence de rosées matinales suivies d'une température très chaude, le Mildiou a fait son apparition, et on signale en divers points des attaques assez fortes de Rot Brun, ou Mildiou de la grappe. Aussi les sulfatages marchent bon train.

En somme, si les progrès du Mildiou sont enrayés, les apparences sont assez bonnes et l'on peut escompter une récolte moyenne, moins importante toutefois que celle de 1923.

Les ventes de vins sont insignifiantes, car il en reste, à l'heure actuelle, assez peu dans les caves, mais elles se font toujours sur la base de 9 à 10 fr. le degré-hecto, suivant qualité.

B. F.

ORLEANAIS

L'hiver peu rigoureux de 1923-1924 a permis d'envisager de bonne heure les travaux des vignobles; ceux-ci furent exécutés dans de bonnes conditions, la taille notamment était terminée au mois de mars. Peu de plantations nouvelles, les vignerons sont devenus hésitants devant la difficulté de vente à un prix rémunérateur. Malgré les recommandations et les conseils qu'ils reçoivent ils persistent à planter du noah ou des hybrides dont les résultats ne sont pas encore probants. En outre, les prix des matières premières (engrais, sulfates, etc.) et surtout ceux de la main-d'œuvre n'incitent pas les cultivateurs à faire de nouvelles plantations de bons cépages donnant un vin fin et délicat, tel celui obtenu par le Pinot dont le prix de vente n'est pas en rapport direct avec les frais généraux d'exploitation.

Favorisée par des conditions climatériques des plus favorables, la situation du vignoble est très bonne. Dès le début, après la période d'hivernage, les froids de fin d'avril et commencement de mai ont retardé le départ de la végétation. Il n'y a donc pas eu de dégâts provoqués par les gelées blanches de printemps. La chaleur survenant, la végétation a été très rapide, le bourgeon s'est montré vigoureux, réparant ainsi sur les ceps les dégâts provoqués au printemps 1923 par la gelée tardive et dont s'est ressentie la taille de cette année.

La floraison aussi, s'est faite rapidement, presque partout, elle était terminée entre le 20 juin et le 1er juillet.

La Cochylis ne paraît pas avoir fait de dégâts sérieux si ce n'est dans les chasselas; on craint la 2ï ponte. Les traitements contre le Mildiou ont été exécutés en temps voulu, les vignerons commencent à comprendre qu'ils doivent être préventifs et non curatifs. Trois traitements ont déjà été faits. On aperçoit quelques taches de Mildiou sur les nouvelles feuilles qui n'ont pas été touchées par la bouillie, mais ces dégâts sont sans importance, la grappe étant indemne.

En raison des dégâts du printemps 1923 dont j'ai parlé plus haut, la production s'annonce une année moyenne.

Le peu de vins qui restent dans les chais ne font pas l'objet de transactions; le commerce s'abstient complètement; seuls les particuliers qui achètent directement à la propriété enlèvent lentement le peu qui reste. Les cours oscillent autour de 300 fr. les 225 litres, nu, tous frais en sus pour les vins rouges de Pinot cendré. Les Othello et Noah ou mélange de ces deux cépages se traitent au cours moyen de 200 fr. pris à la propriété tous frais supplémentaires à la charge de l'acquéreur et non logé.

Louis Piau.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1924 (H. A.). — Institut de Chimie agricole de Tours. Cours d'œnologie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1924. — Les lecteurs de la « Revue » ont trouvé, d'autre part, des notes précises sur la situation du vignoble des diverses régions. Les orages ont déterminé, ci et là, des invasions de parasites cryptogames qui semblent redoutables. En Alsace, le Mildiou de la grappe a surpris bien des viticulteurs, malgré les soins attentifs donnés aux vignes; un orage de très longue durée a été la cause de cette éclosion très rapide.

Dans l'ensemble, pourtant, les apparences seraient belles si la plus fertile région de l'Algérie n'avait été dévastée par le sirocco. C'est là une des premières causes qui, d'ici les vendanges, vont influer pour réduire la récolte.

Pourtant, il nous faut une bonne récolte pour suffire aux besoins toujours croissants de la consommation. Encore trois mois à alimenter et déjà tout près de 43 millions d'hectolitres de vins consommés! Le *Journal Officiel* du 14 juillet nous indique quelques chiffres fort intéressants.

Les sorties, un peu plus importantes que le mois dernier, mais moindres que pour le même mois de l'exercice précédent, sont supérieures encore à 3.500.000 hectolitres. La consommation ayant encore dépassé 4 millions d'hectolitres, le commerce a dû prendre sur son stock 450.000 hectolitres, ce

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
1. Octobre.....	7.337.403	6.557.279	4.238.411	3.773.332	11.539.455	10.618.991
2. Novembre...	5.270.830	3.956.355	3.966.887	3.903.976	12.431.831	10.748.126
3. Décembre...	4.435.394	4.072.013	3.354.148	3.354.148	12.700.347	10.681.264
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
4. Janvier.....	4.453.433	4.235.786	4.261.102	4.217.537	12.578.804	10.781.869
5. Février.....	4 941.255	4.011.056	3.968.277	3.619.285	12.855.358	10.569.213
6. Mars.....	5.024.818	4.414.452	3.960.546	3.754.125	12.568 855	10.618.668
7. Avril.....	4.249.042	4.077.539	4 197.569	4.215.369	13.057.577	10.786.038
8. Mai.....	3.577.481	3.625.839	4.005.777	3.891.984	12.895 506	10.279.757
9. Juin.....	3.601.812	3.939.106	4.086.293	3.985.457	12.436.187	10.160.125
Totaux.....	42.891.468	38.989.425	36.039.010	34.715.213	12.436.187	10.160.125

qui n'est pas peu de chose, pour « boucler » ses comptes ; il reste pourtant encore près de 12 millions et demi d'hectolitres dans les caves des négociants en gros ; ce stock sera mis à forte contribution les mois prochains, car il est déjà sorti 43 millions des caves de la propriété et la consommation en franchise, sans atteindre les quantités de l'an dernier, doit être encore considérable.

A quoi attribuer cet accroissement constant de la consommation des vins. Il est constaté, de plus en plus, que dans les centres urbains, la consommation de vin dans les débits et cafés tend à se généraliser, les apéritifs étant chers et calmant mal la soif. C'est là un heureux changement qui réjouira les amis du vin.

Les cours, après une période d'hésitation, sont nettement orientés à la hausse, à partir de 9 francs le degré sur les places du Midi.

H. A.

Institut de Chimie agricole de Tours. Cours d'œnologie. — Du 30 août au 6 septembre auront lieu à l'Institut de Chimie agricole de Tours (Hôtel Torterue, 1, rue de la Grandière), une série de cours sur les éléments d'œnologie indispensables aux viticulteurs et aux négociants en vins.

Dans ces cours seront exposés les principes de la vinification, l'étude du vin et de sa conservation.

Les cours seront suivis chaque jour d'exercices pratiques où les auditeurs seront appelés à répéter eux-mêmes les expériences traitées aux conférences et où ils pourront s'initier aux divers examens analytiques des vins.

Les auditeurs pourront en outre apporter les échantillons dont ils désireraient faire une étude particulière.

Le nombre des places étant limité et l'inscription ayant lieu suivant la réception des demandes, les candidats désireux d'assister aux cours de cette série sont priés de se faire inscrire le plus tôt possible.

Pour tous renseignements, écrire à M. le Professeur Villedieu, Directeur de l'Institut de Chimie agricole, 1, rue de la Grandière, Tours.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 240 à 300 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 240 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 140 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 9 fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (7 juillet 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 61 à 84 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 600 à 625 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (8 juillet). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 60 à 85 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (18 juillet). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 70 à 90 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à » fr. » le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à » fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 juillet 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 82 fr. » à 103 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (19 juillet). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 73 à 93 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (19 juillet). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 70 à 80 francs ; de 10 à 12 , de 80 à 102 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — **Prix des céréales : blé**, 91 fr. 50 à 98 fr.; orges, 92 fr. à 102 fr. 00; escourgeons, 78 à 82 fr. 50; maïs, » fr. à 80 fr.; seigle, 75 fr. à 77 fr.; sarrasin, 112 fr. 00 à 115 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 63 fr. 00 à 70 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 99 fr. 82. — Buenos-Ayres, 86 fr. 38. — Chicago, 93 fr. 01. — Sons, 49 fr. 00 à 70 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de » à » fr.; chair blanche, de » à » fr.; jaune commune, de » à » fr.; du Midi, de » à » fr.; de Paris, 40 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 130 fr.; paille d'avoine, de 70 à 100 fr.; paille de seigle, 100 à 130 fr.; foin, 110 à 155 fr.; luzerne, 110 à 165 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 95 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 79 fr. 00 (Marseille); palmistes 56 fr. 00; de coprah, 73 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 272 fr. 50 à » fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 80 à 14 fr. 20 — Veaux, 6 fr. 50 à 12 fr. 50 — Moutons, 2 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 20 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 12/6 à 12 liv. 17/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à 115 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 72 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 89 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 178 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 200 à 280 fr. les 100 kg. — Poires communes : 150 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 30 fr. le 100. — Bananes : 50 à 90 fr. — Ail : 120 à 180 fr. — Champignons : 350 à 950 fr. — Pois verts Paris : de 40 à 80 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 5 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 40 à 150 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 50 à 100 fr. — Haricots verts de Saumur, de 30 à 240 fr. — Cerises de Paris : de 100 à 450 fr. — Amandes vertes : de 150 à 350 fr. — Abricots du Midi : de 230 à 500 fr. — Pêches Midi, de 350 à 500 fr. — Aubergines, 40 à 60 fr. le cent. — Framboises, de 380 à 500 fr. — Melons Cavaillon, 1 fr. 00 à 3 fr. 00 l'un

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 Juillet 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	31 »	16 »	23. 5	»	... 13....	33 »	16 »	24. 5	»
Lundi.....	27 »	11 »	19 »	»	....14....	29 »	19 »	24 »	»
Mardi.....	24 »	12 »	18 »	»	....15....	33 »	18 »	25. 5	»
Mercredi..	28 »	15 »	21. 5	»	....16....	38 »	16 »	27 »	»
Jeudi.....	27 »	14 »	20. 5	3	....17....	23 »	18 »	25. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Samedi....	21 »	11 »	16 »	0.3	... 19....	25 »	15 »	20 »	»
			STRASBOURG					CAP CORSE	
Dimanche.	34 »	13 »	23. 5	»	....13....	30 »	22 »	26 »	»
Lundi.....	36 »	17 »	26. 5	»	....14....	28 »	22 »	25 »	»
Mardi.....	28 »	11 »	19. 5	»	....15....	29 »	21 »	25 »	»
Mercredi..	29 »	11 »	20 »	»	....16....	29 »	21 »	25 »	»
Jeudi.....	34 »	16 »	25 »	»	....17....	29 »	21 »	25 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	12 »	» »	6.1	....19....	26 »	21 »	23. 5	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	33 »	15 »	24 »	»	....13....	35 »	14 »	24. 5	»
Lundi.....	36 »	20 »	28 »	»	....14....	27 »	11 »	19 »	»
Mardi.....	30 »	14 »	22 »	»	....15....	31 »	14 »	22. 5	»
Mercredi..	23 »	16 »	19. 5	»	....16....	33 »	18 »	25. 5	»
Jeudi.....	33 »	19 »	26 »	0.2	....17....	26 »	14 »	20 »	1
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Samedi....	25 »	9 »	17 »	»	....19....	23 »	14 »	18. 5	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	30 »	20 »	25 »	»	....13....	33 »	15 »	24 »	»
Lundi.....	» »	16 »	» »	»	....14....	24 »	14 »	19 »	»
Mardi.....	35 »	18 »	26. 5	»	....15....	26 »	14 »	20 »	»
Mercredi..	31 »	16 »	23. 5	»	....16....	30 »	» »	» »	»
Jeudi.....	30 »	18 »	24 »	»	....17....	22 »	12 »	17 »	0.1
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Samedi....	31 »	17 »	24 »	»	....19....	20 »	11 »	15. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.